

Gateau d'Argent. — Huit blancs d'œufs, une demi-tasse de beurre, les trois quarts d'une tasse de lait, deux tasses et demie de farine, une cuillerée à thé de soda, une de crème de tartre, essence au goût.

Gateau d'Or. — Huit jaunes d'œufs, une tasse et demie de sucre, les trois quarts d'une tasse de beurre, deux tasses de farine, une demi-tasse de lait, une demi-cuillerée à thé de soda, une de crème de tartre.

Gateau au Gingembre. — Une tasse de mélasse, une de beurre, deux de sucre, une de lait sûr, quatre œufs, trois tasses de farine, deux cuillerées de gingembre, une cuillerée à thé de soda, une de crème de tartre.

Gateau Marbré Brun. — PÂTE BRUNE. — Une tasse de mélasse, une cuillerée à thé de soda, une demi-tasse de beurre, une de cassonade, une de lait doux, une cuillerée à table de cannelle, une de clous de girofle, une cuillerée à dessert de gingembre, un peu de muscade. La pâte doit être épaisse comme celle du pain de savoie, et le feu modéré.

Pâte Blanche. — Quatre blancs d'œufs, une demi-tasse de lait, une cuillerée à thé de soda, deux de crème de tartre

Riz Glacé. — Faites bouillir une tasse de riz dans du lait, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, salez et assaisonnez-le. Battez les jaunes de trois œufs dans un plat profond ; battez aussi les trois blancs en neige. Mettez sur la glace et servez froid. Ce plat peut être fait de tapioca.

Président. — Prenez un morceau de pâte feuilletée, étendez mince, beurrez-en la moitié de confitures et repliez votre pâte ; coupez par petits carrés et donnez deux coups de coupe-pâte au milieu, mouillez avec une plume, saupoudrez de sucre blanc et faites cuire.